



Mäsové gulôčky z hovädzinky

Recepty



Hlavné chody



Rýchle večere



30 min



4



3.0

1028



Budete potrebovať

Mleté hovädzie mäso	500 g
Strúhanka	6 PL
Malá cibuľa	1 ks
Nové korenie mleté Vitana	1 ČL
Čierne mleté korenie Vitana	1 ČL
Sol'	1 ČL
Mlieko	20 ml
Vajíčko	1 ks

Maslo	4 PL
Hladká múka	2 PL
Hovädzí bujón Vitana	1 kocka
Smotana na šľahanie	50 ml
Horúca voda	500 ml

Príprava receptu

V miske zmiešame hovädzie mäso, nadrobno nakrájanú cibuľu, strúhanku, mlieko, vajíčko, všetko korenie a soľ. Ak je zmes veľmi lepkavá pridáme trocha strúhanky, ak je suchá, pridáme trocha mlieka.

Zo zmesi vyformujeme gulôčky a odložíme na tácku.

Na veľkej panvici alebo v hrnci rozpustíme maslo a gulôčky postupne opečieme tak, aby zhnedli zvonku. Odložíme bokom.

V horúcej vode necháme rozpustiť bujón. Do hrnca pridáme maslo, necháme roztopiť, pridáme múku a opražíme do jemne hneda. Vlejeme vodu s bujónom a miešame metličkou, aby sa nevytvorili hrudky. Pridáme smotanu, soľ, premiešame.

Guličky ešte povaríme v omáčke 10 – 15 minút.

Podávame so zemiakmi alebo hranolčkami, prípadne brusnicovým džemom.



Nové korenie mleté

Čierne mleté korenie

Hovädzí bujón 6 kociel